

# Risotto vert du Wildnispark Zürich

## Plat (végétarien)



**Temps de préparation:** env. 15 minutes

**Temps de cuisson:** env. 30 minutes

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- huile d'olive
- 1 oignon, haché
- 2 tasses de riz pour risotto (par ex. Carnaroli ou Vialone)
- 1 dl de vin blanc
- 4 de bouillon de légume ou de viande
- herbes de saison, hachées
- sel et poivre
- parmesan, râpé
- Un peu de beurre (à votre goût)
- 2 c.s. de crème acidulée (à votre goût)

### Préparation

- Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajouter le riz et rôtir brièvement.
- Déglacer avec le vin blanc et remuer.
- Saler et poivrer légèrement.
- Ajouter un peu de bouillon et remuer régulièrement à feu moyen. Ajouter graduellement le bouillon et remuer jusqu'à ce que le risotto soit légèrement ferme en bouche.
- Ajouter les herbes et remuer. Incorporer le parmesan, le beurre ou la crème acidulée. Assaisonner à votre goût avec du sel et du poivre.
- Retirer la casserole du feu et laisser reposer un moment.
- Servir avec du parmesan.

### Auteur

Susi Hofmann  
et Judith Falusi

### Conseils

- Vous pouvez aussi faire votre propre bouillon de légumes ou de viande.